



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ GÜL BÖREĞİ

3 adet yufka
3 adet patates
1 adet yumurta
150 gr. beyazpeynir
1 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
Kızartma yağı

Patatesleri haşlayıp, soyup, ezerek püre haline getiriniz.

İçerisine 1 yumurtayı, yağı, ezilmiş peyniri, tuzu, karabiberi koyup, hepsini iyice karıştırıp, püre haline getiriniz.

Yufkaları bir yere koyup, su bardağı ağız veya kalıpla yuvarlak parçalara kesiniz.

Yuvarlak parçaların ortalarına biraz iç koyup, hafif orta kısma yayıniz.

Üzerine tekrar yufka, tekrar iç koyup, 5 tanesini üst üste koyunuz.

Ortalarını biraz bastırıp, kenarlarına dokunmayınız.

Her yufkadan böyle 5'li gruplar hazırlayınız.

Kızartma yağını derin bir kaba koyup, kızdırınız.

İçerisine hazırlanan gruplardan 3 veya 4 tanesini koyup, kızartınız. Süzgece çıkarıp, hafif ılıkken servis yapınız.